



# Souffle, 2020

Les Chais du Port de la Lune  
FRANCE, BORDEAUX, VIN DE FRANCE

Blanc équilibré entre tension et onctuosité

## DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique sans certification
CÉPAGE(S)	50% Chardonnay, 40% Colombard, 10% Ugni blanc
ÂGE MOYEN DES VIGNES	30 ans
RENDEMENTS	25
SUPERFICIE	3000 bouteilles
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Sud de France (Limoux, Gers et Gaillac)
VINIFICATION	À 70% en barrique et 30% en cuve inox.
ÉLEVAGE	Six mois dans les mêmes contenants.

CODE SAQ  
14937769

TYPE  
Vin blanc

FORMAT  
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
33.00 \$

## À PROPOS DU PRODUCTEUR

Au cœur d'un ambitieux projet d'agriculture urbaine, c'est à Baclan, dans un ancien blockhaus de la Cité Claveau, que Les Chais du Port de Lune pose ses premières cuves et barriques. « Aux sources des Chais du Port de Lune, il y a cette volonté farouche de faire le vin là où il est bu : à Bordeaux, au cœur historique du « mondovino », pour illustrer le renouveau de la ville en terroir urbain et solidaire, à l'heure des nouveaux enjeux économiques, sociaux et environnementaux de la filière. L'autre envie, c'est celle de créer un chai de vinification et d'élevage à dimension humaine, ouvert au public, permettant à la fois de multiplier les interactions humaines, de travailler en circuit court de distribution et d'éduquer le consommateur final à la beauté et à la complexité de la filière vin. » Laurent Bordes est oenologue de formation, et envisage son métier comme celui d'un artiste capable d'écouter la nature et d'en maîtriser les réactions. Annica Landais-Haapa, elle, assure la gestion administrative et financière du projet. Finlandaise d'origine, elle est tombée amoureuse de la ville de Bordeaux et de ses vins en y posant ses bagages en 2006.